



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

Il est temps de reprendre cartables, cahiers et stylos...

Bonne rentrée à tous...

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 1 ^{er} au 5	MELON (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	TOMATE VINAIGRETTE
	LASAGNE DE LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME	RÔTI DE PORC* SAUCE À LA MOUTARDE	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS	FILET DE POISSON PANÉ
	KIRI	POTATOES	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO	PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
du 8 au 12	COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	CAPRICE DES DIEUX (à portionner)	SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)	GOUDA BIO (à portionner)	FROMAGE BLANC AROMATISÉ
		YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	RAISIN	GAUFRE DE LIÈGE
	SALADE DE PÂTES PERLES, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	BROCOLIS VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS ET BEURRE
	FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA
du 15 au 19	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE	TORSADES (HVE)
	CAMEMBERT (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	SUISSE SUCRÉ	BÛCHETTE DE CHÈVRE (à portionner)
	NECTARINE	SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté)	GATEAU D'ANNIVERSAIRE A LA CAROTTE DU CHEF (à portionner)	CRÈME DESSERT VANILLE
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	MELON (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE
du 22 au 26	TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME	ÉMINCÉ DE CUISSE POULET SAUCE AU CURRY GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH	JAMBON BLANC* (LR)	SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON
	BRIE EN POINTE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	SAINT-PAULIN (à portionner)	COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	PÊCHE	VACHE QUI RIT BIO	CRÈME ANGLAISE (à portionner)
				COMPOTE POMME BIO FRAISE DU CHEF (à portionner)	BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)
du 29/09 au 3/10	TABOULÉ (semoule bio)	SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE	MACÉDOINE MAYONNAISE	VOL... DESTINATION... L'ITALIE
	SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE	OMELETTE	RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL	FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	BEIGNETS DE CHOU FLEUR	RATATOUILLE	PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LASAGNE AU BOEUF
	BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)	CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
du 6 au 10	RAISIN	PASTÈQUE (à portionner)	MUFFIN	SALADE DE FRUITS AU SIROP	TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
	MELON (à portionner)	RILLETES DE THON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE
	POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS	CHIPOLATA*	COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	SAUTÉ DE POULET SAUCE MOUTARDE
	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE	SEMOULE BIO	LENTILLONS BIO (locaux)	MIMOLETTE (à portionner)	CHOU FLEUR HVE ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL
du 13 au 17	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COULOMMIERS (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)	SAINT-MORËT BIO
	MINI-CRÊPE SUCRÉE	PRUNE	CRÈME DESSERT VANILLE		SUISSE FRUITÉ
	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		TARTE AUX FROMAGES (à portionner)
	RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE CRÈME	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE AU THYM		NORMANDIN DE VEAU SAUCE À LA PROVENÇALE
du 20 au 24	GOUDA BIO (à portionner)	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS À LA BÉCHAMEL		CAROTTES (locales)
	FRUIT DE SAISON	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	SAMOS		SUISSE FRUITÉ
		YAOURT AROMATISÉ	ÉCLAIR CHOCOLAT		SALADE DE FRUITS AU SIROP
					VOL... DESTINATION... LE PORTUGAL
du 27 au 31	COLESLAW VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE	MACÉDOINE ET MAYONNAISE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
	LASAGNE DE LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY	BOULETTES AU BOEUF SAUCE TEX-MEX	MACARONIS BIO FAÇON CARBONARA*	BRANDEADE DE COLIN DU CHEF
	BRIE EN POINTE (à portionner)	MELANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL	SEMOULE BIO	SAINT-PAULIN (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TOMME NOIRE IGP (à portionner)	KIRI	COMPOTE POMME-POIRE (sans sucre ajouté)	FLAN PÂTISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.